

# LE MENU PLAISIR

## Apéritif maison (ou sans alcool)

\*\*\*\*\*

### **Œuf mollet frit sur purée de panais, chips de betterave**

*Soft-boiled egg on parsnip purée, beetroot crisps*

*Ou*

### **Brioche d'escargots aux morilles, gratinée au Beaufort**

*Snails' brioche with morel mushrooms, local cheese with a crisp oven-grilled topping*

*Ou*

### **Raviole de foie gras aux asperges, gastrique de xérès à la framboise**

*Large ravioli with foie gras and asparagus, raspberry sherry*

*Ou*

### **Carpaccio de Saint-Jacques, caviar osciètre Malossol**

*Scallops' carpaccio, caviar*

\*\*\*\*\*

### **Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes de saison**

*Rack of lamb covered with herbs, seasonal vegetables*

*Ou*

### **Croustillant de ris de veau aux morilles, purée de rattes aux asperges**

*Crisply sautéed veal sweetbreads with morel, rat potatoes purée with asparagus*

*Ou*

### **Filet de bœuf fumé senteur des bois, gratin dauphinois**

*Fillet of beef with a woodland fragrance served with Dauphiné-style creamed potatoes "au gratin"*

*Ou*

### **Sole meunière à la Grenobloise, risotto au vieux parmesan**

*Sautéed sole meuniere (in browned butter sauce with lemon juice), Parmesan cheese risotto*

\*\*\*\*\*

### **Craquant au chocolat Valrhona, sorbet maison**

*Crisp dessert with Valrhona chocolate, homemade sorbet*

*Ou*

### **Assiette de sorbets et glaces maison du moment, fruits frais**

*Homemade ice cream and sorbets served with seasonal fresh fruits*

*Ou*

### **Soufflé au grand Marnier**

*Grand Marnier soufflé*

*Ou*

### **Eclair à la crème de châtaigne et glace aux marrons**

*Chestnut cream éclair with homemade chestnut ice cream*

*Ou*

### **Baba au rhum St James, crème d'Isigny à la vanille Bourbon**

*Rum baba served with Bourbonvanilla flavored Isigny cream and fresh fruits*

\*\*\*\*\*